

# Boulettes de porc maison à la sauce céleri de chez STAUB

## Ingrédients

300 g de haché de porc  
 2 branches de céleri blanc et 2 de céleri vert  
 100 g de céleri-rave  
 1 pomme de terre Bintje  
 1 feuille de laurier  
 1 l de bouillon de volaille  
 Persil, Beurre



Formez les boulettes et les conserver au frais.

Découpez les **céleris** et la **pomme de terre** en cubes.

Dans une cocotte Staub, faites suer au **beurre** les céleris pendant 10 minutes à feu moyen.

Ajoutez le **bouillon** et la pomme de terre en dés et cuisez à feu couvert pendant 30 minutes.

Ajoutez les boulettes et cuire 10 minutes.

Terminez avec le **persil** haché et servir chaud.



Joseph  
design.be

Le bon plan de  
la semaine!

Les produits  
Oliviers & Co



Le meilleur des huiles,  
vinaigres et produits  
aromatiques!

OLIVIERS & CO  
MANE, FRANCE

chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines  
 info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287  
 Du mercredi au samedi de 10h à 18h

